

05/05 2009 10:32 FAX 913354060

PERSONAL

→ C.E.P.

001

MINISTERIO
DEL INTERIORDIRECCIÓN GENERAL DE
INSTITUCIONES
PENITENCIARIASCENTRO DE ESTUDIOS
PENITENCIARIOS

EGZ/DLC

El Programa de Formación para 2009 de la S.G.I.P. contempla la programación de acciones formativas dirigidas al personal laboral de los centros penitenciarios. Entre ellas, está prevista una actuación en materia de restauración por el especial interés de los servicios de esta área de actividad en la vida de los centros, que exige del personal que presta sus servicios una preparación adecuada, acorde con el nivel de exigencia y calidad necesarios.

Por ello, esta Subdirección General, con el fin de formar al personal laboral de las distintas categorías que trabaja en las dependencias de cocina de los establecimientos penitenciarios,

HA RESUELTO:

Convocar un **CURSO DE COCINA** que se desarrollará con arreglo a las siguientes

BASES

Primera. El curso se celebrará en la Escuela de Hostelería de Madrid, aula de Pretecnología, Avda. del Ángel s/n, Casa de Campo (Metro "Lago" o "Puerta del Ángel", autobuses 31, 36 ó 39 parada "Puerta del Ángel") durante los días 15 a 19 de junio de 2009, en horario de 9 a 14 horas.

Segunda. El curso de cocina, cuyo programa se contiene en anexo, tendrá una duración de 25 horas lectivas y se dirige a cocineros de I.I.P.P., en cualquiera de sus categorías, con preferencia de los que han promocionado en el último concurso a la categoría inmediata superior.

Tercera. El número máximo de asistentes será de 30.

Cuarta. Los interesados en participar en el curso que se convoca deberán dirigir instancia de solicitud antes del 30 de mayo de 2009 al Director del centro penitenciario de destino en la que harán constar, además de sus datos (D.N.I. y categoría actual), las fechas de ingreso en la Administración penitenciaria en los servicios de cocina y de realización, en su caso, de este mismo curso de actualización de cocineros.

Quinta. El Director, sobre las instancias recibidas en plazo, elevará propuesta prioritaria de participación con base a los siguientes criterios.

1º.- Cocineros promocionados a categoría inmediata superior en los tres últimos años (2006-2008) que no hayan realizado el curso.

CORREO ELECTRÓNICO

cep@dgiip.mir.es

Cno. Salmedina, s/n
28528.-RIVAS-VACIAMADRID
TEL: 91 670 37 85
FAX: 91 670 35 89

05/05 2009 10:32 FAX 913354060

PERSONAL

→ C.E.P.

002



2º.- El resto de las plazas serán cubiertas por orden de antigüedad, de mayor a menor, entre cocineros que no hayan realizado el curso, con el objetivo de actualizar conocimientos.

3º.- Finalmente, de existir plazas vacantes, serán propuestos aquellos otros solicitantes que hayan realizado el curso por orden de antigüedad de la realización del curso.

La propuesta se remitirá, por el Director al Centro de Estudios Penitenciarios (Área de Formación), vía fax, el día 2 de junio de 2009.

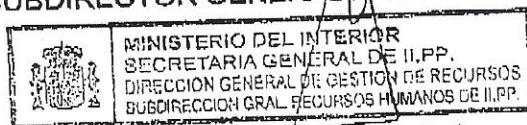
Sexta.- Los seleccionados que lo fueran por resolución al efecto de la autoridad convocante deberán asistir provistos de uniforme o ropa profesional para la realización del curso.

Séptima.- Los asistentes a quienes corresponda, con arreglo a lo dispuesto en el Real Decreto 462/2002, de 24 de mayo, indemnización por razón de servicio para justificar los gastos de desplazamiento a Madrid deberán realizar éste en línea regular de transporte, salvo que por causas justificadas debidamente les sea autorizada de forma expresa y previa la utilización de vehículo particular.
La cuantía del importe de indemnización por comisión de servicios será la correspondiente al importe de las dietas completas que por el grupo de clasificación y cuantías correspondientes a sus respectivas Categorías resulte, según lo dispuesto al respecto por el Real Decreto antecitado.

Octava.- A los alumnos que participen con regularidad y aprovechamiento en el curso se les otorgará el correspondiente título acreditativo siempre y cuando la inasistencia no sea superior al 10% de las horas lectivas programadas.

Novena.- La presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, de conformidad con el artículo 116 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, podrá ser recurrida potestativamente ante esta Subdirección General mediante la interposición de recurso de reposición en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a su notificación, o ser impugnada directamente ante el Tribunal Superior de Justicia de Madrid o el del domicilio del interesado/a, a su elección, pudiendo interponerse, en este caso, recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su notificación.

Madrid, 05 de mayo de 2009
P.D.(ORDEN INT/1470/2008, de 27 de mayo)
EL SUBDIRECTOR GENERAL DE RR.HH. DE II.PP.



José Antonio García Marijuán



PROGRAMA

- Técnicas de cocina para colectividades.
- Organización de las cocinas por fases de producción y organización del trabajo.
- Tipos de platos. Menús y Racionados.
- Elaboración y transporte de menús y racionados.
- Recepción de productos alimentarios: condiciones exigidas.
- Tratamiento de géneros frescos y congelados: Cadenas de frío.
- Generadores de frío y calor.
- Tipos de fuegos y planchas.
- Composición básica de alimentos. Materiales y herramientas de cocina.
- Orden y limpieza: manipulación de alimentos, elementos contaminantes.
- Seguridad e Higiene en el trabajo.
- Enfermedades asociadas al trabajo.
- Prácticas de cocina: sopas, salsas, cremas, verduras, pastas, huevos, guarniciones, pescados, carnes, postres, y pastelería.